

# LA CARTE FÊTES TRAITEUR

2022



LES CEPS D'OR  
ÉPICERIE BISTRONOMIQUE



# AMUSES BOUCHES

( LA BOÎTE DE 6 AMUSES BOUCHES ASSORTIS ) 25,00 € /LA BOÎTE

- Briochette au crabe royal des neiges, céleri, carottes et pommes Granny
- Bouchée au saumon gravlax et fromage frais, oeufs de poisson volant et blinis
- Royal de foie gras et Chutney de coing aux 4 épices
- Toast au jambon cru des Aldudes et crème de gorgonzola
- Cuillère de caviar d'aubergine et tomates confites
- Verrine de carottes, chèvre et cumin



# ENTRÉES

- Lingot de foie gras nappé d'un gel de mangue au piment d'espelette sur son pain d'épices 18,00 € /PIÈCE
- 1/2 langouste, mayonnaise maison 40,00 € /PIÈCE
- Choux farci truffé à la volaille et aux topinambours 22,00 € /PIÈCE
- Tourte aux cèpes, girolles et escargots de la ferme de la Dominette, ail et persil 22,00 € /PIÈCE



# PLATS

- Cassolette de homard, sauce soubise 38,00 € /PERS
- Suprême de chapon farci au foie gras, sauce au champagne 28,00 € /PERS
- Noix de Saint-Jacques contisées à la truffe, sauce au Noilly Prat 32,00 € /PERS
- Epaule d'agneau confite à la pistache et fruits du mendiant, réduction de jus d'agneau au thym 25,00 € /PERS

( Passez vos commandes au plus tard 5 jours avant )



## GARNITURES

- Pommes dauphines \_\_\_\_\_ 5,00 € /PERS
- Mini légumes vapeur (fenouils, carottes et courgettes) \_\_\_\_\_ 7,00 € /PERS
- Mousseline de topinambour aux marrons \_\_\_\_\_ 5,00 € /PERS
- Poêlée forestière (Pleurotes, Girolles, Chanterelles), ail et persil \_\_\_\_\_ 9,00 € /PERS
- Pommes Anna à la truffe \_\_\_\_\_ 10,00 € /PERS

## CÔTÉ TRAITEUR

- Boudin blanc aux morilles \_\_\_\_\_ 5,90 € /PIÈCE
- Boudin blanc nature \_\_\_\_\_ 4,50 € /PIÈCE
- Saumon fumé tranché à la main \_\_\_\_\_ 78,00 € /KG
- Foie gras de canard frais mi-cuit \_\_\_\_\_ 160,00 € /KG
- Coquille Saint-Jaques gratinée à la normande \_\_\_\_\_ 7,50 € /PIÈCE
- Brie de Meaux à la truffe \_\_\_\_\_ 89,00 € /KG
- Gorgonzola à la truffe \_\_\_\_\_ 39,50 € /KG



(Passez vos commandes au plus tard 5 jours avant )



# BUCHES DE NOEL by HUGO & VICTOR

( PRÉ COMMANDE DISPONIBLE )

HUGO & VICTOR  
PARIS



## BUCHE MARION

Dacquoise noisette, meringue enrobée, feuilletine praliné aux zestes de clémentine, chantilly café, mousse praliné, glaçage praliné, décor de meringue et noisettes torréfiées.

Individuelle \_\_\_\_\_ 10,00 € /PIÈCE  
6 personnes \_\_\_\_\_ 69,00 € /PIÈCE

## BUCHE CHOEUR D'AGRUME

Biscuit pain de gènes citron sarrasin, crumble croustillant sarrasin, marmelade, confit et crémeux citron jaune, mousse creamcheese citron, décor de chantilly citron et citrons confits.

Individuelle \_\_\_\_\_ 10,00 € /PIÈCE  
6 personnes \_\_\_\_\_ 65,00 € /PIÈCE

## BUCHE ENVELOPPE CHOCOLAT

Biscuit chocolat aux éclats de noisette, feuilletine praliné mousse légère au chocolat Venezuela 72%, crémeux au chocolat du Belize 75%, chantilly chocolat au lait Ghana 40% infusée de vanille.

Individuelle \_\_\_\_\_ 10,00 € /PIÈCE  
6 personnes \_\_\_\_\_ 59,00 € /PIÈCE

## BUCHE GRIMOIRE "GLACÉ"

Biscuit chocolat, glace chocolat, meringue croquante, glace caramel beurre salé, caramel coulant à la fleur de sel, noix de pécan caramélisées, glace vanille de Madagascar, enrobage chocolat noir.

6 / 8 personnes \_\_\_\_\_ 65,00 € /PIÈCE



NOUS RENDRE VISITE  
526 CH. DE LA VILETTE , 83400 HYÈRES  
WWW.CEPSDOR.FR

NOUS CONTACTER  
04 94 00 32 22  
MAGASIN@CEPSDOR.FR



LES CEPS D'OR  
EPICERIE BISTRONOMIQUE